Gesetzblatt
für die Freie Stadt Danzig

Nr. 33 **Ausgegeben Danzig, den 21. Mai** **1932**

75

Verordnung

zur Inkraftsetzung und Abänderung der Verordnung über die Regelung der Milchwirtschaft vom 27. 10. 1931.

Vom 10. 5. 1932.

Artikel I

Die Verordnung über die Regelung der Milchwirtschaft vom 27. 10. 1931 (G. Bl. S. 771 ff.) tritt mit den im Artikel II dieser Verordnung aufgeführten Abänderungen am 21. Mai 1932 in Kraft.

Artikel II

a) § 14 der Verordnung vom 27. 10. 1931 erhält folgende Fassung:

(1) Wer ein Unternehmen zur Abgabe von Milch betreiben will, bedarf dazu der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch juristischen Personen und nicht rechtsfähigen Vereinen erteilt werden.

(2) Die Erlaubnis wird erteilt in Gemeinden mit staatlicher Polizeiverwaltung von dem Polizeipräsidenten, in den anderen Gemeinden vom Landrat. Die örtliche Zuständigkeit richtet sich nach dem Orte, an dem sich die Niederlassung oder Zweigstelle befindet.

(3) Die Erlaubnis erstreckt sich nur auf die Niederlassungen und Zweigstellen des Unternehmens, die in dem Bescheide ausdrücklich aufgeführt sind. Von diesen Niederlassungen und Zweigstellen aus kann der Unternehmer die Milch ohne örtliche Beschränkung abgeben, falls sich nicht aus dem Bescheide etwas anderes ergibt. Er ist hierbei den für die einzelnen Absatzgebiete geltenden besonderen Bestimmungen über den Milchverkehr unterworfen.

(4) Die Erlaubnis wird nur erteilt, wenn

1. der Unternehmer, in den Fällen des Absatzes 1 Satz 2 der Leiter des Unternehmens, die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt,
2. die Personen, die für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich sind, über die hierfür notwendige Sachkunde verfügen,
3. der Tätigkeit der in Nr. 2 erwähnten Personen nicht die Vorschriften des § 13 oder die auf Grund des § 13 erlassenen Bestimmungen entgegenstehen,
4. die Einrichtungen und Gegenstände vorhanden sind, die zum Betriebe eines Unternehmens der betreffenden Art und Größe erforderlich sind,
5. die Räume, Einrichtungen und Gegenstände den im § 7 und in den hierzu erlassenen Ausführungsbestimmungen gestellten Anforderungen entsprechen,
6. anzunehmen ist, daß der Unternehmer eine vom Senat festzusetzende Mindestmenge in den Verkehr bringt,
7. das Bedürfnis nicht bereits durch die Unternehmen, welche die Erlaubnis erhalten haben, als gedeckt anzusehen ist.

(5) Die Erlaubnis kann auf Zeit und auf Widerruf erteilt werden.

(6) Die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn sich Umstände ergeben, die ihre Versagung rechtfertigen würden.

(Achter Tag nach Ablauf des Ausgabetages: 29. 5. 1932.)

b) § 15 Absatz 3 Satz 2 erhält folgende Fassung:

Die Vorschriften des § 14 Abs. 4 Nr. 1, Abs. 6 gelten entsprechend, ebenso gelten die Vorschriften des § 14 Abs. 4 Nr. 2 und 3 für den Stellvertreter entsprechend, wenn er für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlich ist.

c) § 18 Abs. 2 erhält folgende Fassung:

Gegen die Entscheidung des Polizeipräsidenten bezw. des Landrats ist innerhalb einer Frist von 2 Wochen nach Empfang des Bescheides die Beschwerde an den Senat zulässig. Die Entscheidung des Senats ist endgültig.

d) § 36 Abs. 1 erhält folgende Fassung:

Der Senat kann nach Anhörung der Berufsvertretungen der beteiligten Wirtschaftskreise Erzeugerbetriebe, milchbearbeitende und -verarbeitende und mit Milch handelnde Betriebe zur Regelung der Verwertung und des Absatzes von Milch und Milcherzeugnissen zusammenschließen.

Danzig, den 10. Mai 1932.

Der Senat der Freien Stadt Danzig
Dr. Wiercinski-Keiser Hinz

76

I. Ausführungsverordnung
zur Verordnung über die Regelung der Milchwirtschaft vom 27. 10. 1931.
Vom 10. 5. 1932.

Auf Grund der §§ 46, 47 der Verordnung über die Regelung der Milchwirtschaft vom 27. 10. 1931 (G. Bl. S. 771 ff.) im folgenden **Milchverordnung** genannt und auf Grund des § 6 Nr. 1 a, b, c, Nr. 2, 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes vom 27. 3. 1930 (G. Bl. S. 81 ff.) wird hiermit verordnet:

Abschnitt I
Zu §§ 1, 3, 4 der Milchverordnung und zu § 6 Nr. 1 a, b, c, Nr. 2, 4 und 5 des Lebensmittelgesetzes.

Begriffsbestimmungen
Milch
§ 1

(1) Milch ist das durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken des Euters gewonnene und gründlich durchgemischte Gemelk von einer oder mehreren Kühen aus einer oder mehreren Melkzeiten, dem nichts zugefügt und nichts entzogen ist.

(2) Nur die nachstehend aufgeführten Milchsorten sind Milch, auch wenn sie, wie im Abs. 3 aufgeführt, zubereitet sind:

1. Vollmilch ist Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 2,7 v. H. und einer aus dem spezifischen Gewicht und dem Fettgehalt berechneten fettfreien Trockenmasse von mindestens 8,5 v. H. gemäß anliegender Tabelle. Fettarme Milch ist Milch, welche diese Anforderungen nicht erfüllt.
2. Markenmilch ist Vollmilch, die den Vorschriften in Abschnitt II der Milchverordnung entspricht.
3. Vorzugsmilch ist Vollmilch, die den noch zu erlassenden, besonders hoch bemessenen Anforderungen an ihre Gewinnung (Beschaffenheit des Stalles, Gesundheitszustand der Kühe und seine Überwachung, Fütterung, Haltung und Pflege der Kühe, Melken, Überwachung des Gesundheitszustandes des Personals), ihre Zusammensetzung (Fettgehalt, spezifisches Gewicht), ihre Beschaffenheit (Keimgehalt, Keimart, Frische), ihre Behandlung (Reinigung, Kühlung, Aufbewahrung), ihre Verpackung und ihre Beförderung genügt.

(3) Zubereitete Milch ist nur:

1. Homogenisierte Milch. Homogenisierte Milch ist Milch, die infolge mechanischer Zerkleinerung der größeren Fettkügelchen das Fett in so feiner Verteilung enthält, daß sich während 24 Stunden nach der Zubereitung keine Rahmschicht bildet.
2. Erhitzte Milch:
   a) Gekochte Milch ist bis zum wiederholten Aufkochen erhitzte Milch;
   b) Pasteurisierte Milch ist Milch, die spätestens innerhalb 22 Stunden nach dem Melken nach ausreichender Reinigung mittels eines anerkannten Pasteurisierungsverfahrens sachgemäß erhitzt und im unmittelbaren Anschluß daran bis auf mindestens $+5^{0}$ Celsius, nicht aber unter 0^{0} tiefgekühlt worden ist; aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen kann im Einzelfalle die Überschreitung der 22stündigen Frist bis zu 3 Stunden zugelassen werden, sofern durch zweckmäßige Maßnahmen einer nachteiligen Veränderung der Milch vor dem Pasteurisieren entgegengewirkt wird.

Als anerkannte Pasteurisierungsverfahren gelten:

Dauererhitzung auf 63 bis 65° auf die Dauer von mindestens einer halben Stunde in behördlich zugelassenen und überwachten Einrichtungen und unter den vom Senat näher zu bestimmenden Voraussetzungen;

Momenterhitzung in dünner Schicht oder feiner Verteilung auf mindestens 85° in behördlich zugelassenen und überwachten Apparaten, die diese Erhitzung für die gesamte Milchmenge sichern und eine ständige Überwachung der Temperatur ermöglichen;

Hocherhitzung durch mittelbar einwirkenden Wasserdampf, im Wasserbad auf die Dauer von mindestens 1 Minute auf mindestens 85°.

Milcherzeugnisse

§ 2

Milcherzeugnisse sind, abgesehen von Butter und Käse, auf die diese Verordnung keine Anwendung findet, nur die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse:

1. Sauermilchsorten:
   a) Sauermilch (Saure Milch, Setzmilch, Dickmilch u. ä.) ist das aus Vollmilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolge des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis;
   b) Joghurt, Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserregern aus erhitzter Vollmilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeugnisse.
2. Magermilch, auch erhitzt, ist das bei der Entrahmung von Milch anfallende Erzeugnis.
3. Saure Magermilch ist das aus Magermilch durch Gerinnung infolge von Selbstsäuerung oder infolge des Zusatzes von Milchsäurebakterien gewonnene Erzeugnis sowie entrahmte Sauermilch.
4. Magermilch-Joghurt, Magermilch-Kefir u. ä. sind die mit den spezifischen Gärungserregern aus erhitzter Magermilch auch nach Eindampfen hergestellten Erzeugnisse.
5. Molke ist die Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Käse nach Abscheidung des Käsestoffs (Kaseins) und des Fettes bei der Gerinnung der Milch anfällt.
6. Buttermilch ist das bei der Verbutterung von Milch oder Sahne nach Abscheidung der Butter anfallende Erzeugnis, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser nicht mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet wird, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch nicht mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt; Reine Buttermilch ist Buttermilch ohne Zusatz von Wasser oder Magermilch zum Butterungsgut.
7. Geschlagene Buttermilch ist das durch besondere Behandlung (Säuerung, Schlagen usw.) von Magermilch gewonnene Erzeugnis.
8. Sahne (Rahm), Kaffeesahne, Trinksahne, auch homogenisiert oder erhitzt, ist das durch Abscheiden von Magermilch aus Milch gewonnene Erzeugnis mit einem Mindestfettgehalt von 10 vom Hundert.
9. Saure Sahne ist in vorgeschrittener milchsaurer Gärung befindliche Sahne.
10. Schlagsahne ist Sahne mit einem Mindestfettgehalt von 28 vom Hundert.
11. Milch- und Sahnedauerwaren (Dauermilch und Dauersahne):
    a) Sterilisierte Milch ist Vollmilch, die spätestens innerhalb 22 Stunden nach dem Melken nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt;
    b) Sterilisierte Sahne ist Sahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt; sterilisierte Schlagsahne ist Schlagsahne, die nach einem als wirksam anerkannten Sterilisierungsverfahren sachgemäß erhitzt worden ist, wenn der dabei erforderliche keimdichte Verschluß unverletzt bleibt;
    c) Eingedickte Milch ist das Erzeugnis, das aus Milch auch nach Zusatz von Zucker und Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt durch Entziehung eines erheblichen Teils des Wassers gewonnen ist;
       aa) Ungezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch ohne Zusatz von Zucker, die mindestens 7,5 vom Hundert Fett und mindestens 17,5 vom Hundert fettfreie Trockenmasse enthält;

bb) Gezuckerte Kondensmilch ist eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 8,3 vom Hundert Fett, mindestens 22 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 27 vom Hundert Wasser enthält;

cc) Blockmilch ist bis zum schnittfähigen Zustand eingedickte Milch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 12 vom Hundert Fett, mindestens 28 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakaobutter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt;

dd) Blocksahne ist ein bis zum schnittfähigen Zustand eingedicktes Gemisch aus Sahne und Milch mit Zusatz von Zucker, das mindestens 18 vom Hundert Fett, mindestens 20 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 16 vom Hundert Wasser enthält und mit einem Überzug von Kakaobutter versehen sein kann, der nicht mehr als 1 vom Hundert der Gesamtmasse beträgt;

d) Gezuckerte Kondensmagermilch ist eingedickte Magermilch mit Zusatz von Zucker, die mindestens 26 vom Hundert fettfreie Milchtrockenmasse und höchstens 30 vom Hundert Wasser enthält;

e) Milchpulver (Trockenmilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Milch nach Einstellung auf einen für die Verarbeitung nötigen Fettgehalt entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 4 vom Hundert Wasser enthält (Sprühmilch, Zerstäubungsmilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 25 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmilch);

f) Magermilchpulver (Trockenmagermilch) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Magermilch entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Sprühmagermilch, Zerstäubungsmagermilch) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzenmagermilch);

g) Sahnepulver (Trockensahne) ist das Erzeugnis, das durch weitgehende Entziehung des Wassers der Sahne entweder mittels Zerstäubung in warmem Luftstrom gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Sprühsahne, Zerstäubungssahne) oder unter Anwendung von heißen Walzen gewonnen ist und mindestens 42 vom Hundert Fett in der Trockenmasse und höchstens 6 vom Hundert Wasser enthält (Walzensahne).

Verbote zum Schutze der Gesundheit

Milch

§ 3

Es ist insbesondere verboten:

1. für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:

a) Milch von Kühen, die mit äußerlich erkennbarer Tuberkulose behaftet sind, sofern sie sich in der Lunge in vorgeschrittenem Zustand befindet oder Euter, Gebärmutter oder Darm ergriffen hat, oder bei denen das Vorhandensein einer dieser Tuberkuloseformen in hohem Grade wahrscheinlich ist (Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze vom 7. Dezember 1911 — Reichsgesetzblatt 1912 S. 4 —);

b) Milch von Kühen, die an Milzbrand, Rauschbrand, Wild- und Rinderseuche oder Tollwut erkrankt oder einer dieser Seuchen verdächtig sind oder die vor weniger als neun Tagen mit lebenden Erregern des Milzbrandes geimpft sind;

c) Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe erkrankt sind oder diese Bakterien ausscheiden, ferner Milch von Kühen, die an fieberhaften Krankheiten leiden, insbesondere an solchen, die sich im Anschluß an das Abkalben entwickeln oder mit Störungen des Verdauungsapparates verbunden oder Blutvergiftungen sind;

d) Milch von Kühen, deren Allgemeinbefinden erheblich gestört ist oder die an solchen Erkrankungen der Geschlechtsorgane leiden, bei denen reichlicher Ausfluß besteht;

e) Milch von Kühen, die an einer entzündlichen Erkrankung der Haut des Euters oder des Euters selbst leiden, im Falle des gelben Galtes jedoch nur dann, wenn die Milch sinnfällig verändert ist;

f) Milch von Kühen, die mit Futtermitteln gefüttert werden, welche die Beschaffenheit der Milch nachteilig für die menschliche Gesundheit beeinflussen können;

g) Milch von Kühen, die mit in die Milch übergehenden Arzneimitteln behandelt werden oder vor weniger als fünf Tagen behandelt worden sind;

2. Milch in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthält;

3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche mit Milch in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milch abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche, die:

a) ganz oder teilweise aus Blei oder einer in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthaltenden Metallegierung hergestellt sind;

b) an der Innenseite mit einer Metallegierung verzinnt sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 1 Gewichtsteil Blei enthält, oder verzinkt oder mit einer Metallegierung gelötet sind, die in 100 Gewichtsteilen mehr als 10 Gewichtsteile Blei enthält;

c) mit Email oder Glasur versehen sind, die bei halbstündigem Kochen mit einem in 100 Gewichtsteilen 4 Gewichtsteile Essigsäure enthaltenden Essig an diesen Blei oder bei halbstündigem Kochen mit einer Lösung von 3 Gewichtsteilen Weinsäure in 100 Gewichtsteilen Wasser an diese Antimon in einer Menge abgeben, die bei Gefäßen von 0,5 Liter Rauminhalt und darüber mehr als 2 Milligramm Blei oder 3 Milligramm dreiwertiges Antimon für je 1 Liter Rauminhalt, bei Gefäßen von unter 0,5 Liter Rauminhalt mehr als 1 Milligramm Blei oder 1,5 Milligramm dreiwertiges Antimon für das ganze Gefäß beträgt;

d) ganz oder teilweise aus Kupfer — ausgenommen Kessel —, Messing, Zink oder rostfähigem Eisen hergestellt sind, wenn diese Metalle nicht verzinnt oder mit einem Überzug von Email oder Aluminium versehen sind;

e) verrostet oder in ihrer Verzinnung oder in ihrem Überzug so schadhaft sind, daß das darunterliegende Metall in größerer Ausdehnung sichtbar ist;

f) mit blei- oder zinkhaltigem Gummi oder mit einer Mennige enthaltenden Masse abgedichtet sind;

4. der Milch Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milch, die solche Zusätze enthält, in den Verkehr zu bringen;

5. Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milch herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

§ 4

(1) Sofern nicht die Milch ausreichend gemäß § 1 Abs. 3 Nr. 2 erhitzt ist, ist es insbesondere verboten, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen:

1. Milch von Kühen, die an Maul- und Klauenseuche leiden, sowie Milch, die aus Beständen stammt, in denen diese Seuche herrscht; aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen kann ein der ausreichenden Erhitzung gleichwertiges Verfahren zugelassen werden;

2. Milch von Kühen, die an äußerlich erkennbarer Tuberkulose, abgesehen von den im § 3 Nr. 1 a genannten Formen erkrankt sind oder bei denen einfacher Verdacht der Eutertuberkulose besteht (Anhang zu Abschnitt II Nr. 12 der Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze);

3. Milch von Kühen, die infolge einer Infektion mit dem Abortusbazillus Bang erkrankt sind oder diesen Bazillus mit der Milch ausscheiden; aus zwingenden wirtschaftlichen Gründen kann, wenn die Milch durch Verarbeitung für den menschlichen Genuß tauglich gemacht wird, eine Abweichung zugelassen werden;

4. Milch, die aus Beständen stammt, in denen eine Infektion mit Bakterien der Enteritisgruppe festgestellt ist;

5. Milch von Kühen, die an Kuhpocken erkrankt sind.

(2) Ferner ist es verboten, von Kühen, die an gelbem Galt leiden, Milch, die, ohne sinnfällig verändert zu sein, lediglich mikroskopisch nachweisbaren Eiter enthält, für andere zu gewinnen oder in den Verkehr zu bringen, sofern sie nicht nach Reinigung mit Zentrifugen und ausreichender Erhitzung (§ 1 Abs. 3 Nr. 2) zu Milcherzeugnissen verarbeitet wird.

(3) Die Verbote in Abs. 1 Nr. 3, 4, 5, Abs. 2 gelten für den Inhaber des Erzeugerbetriebes nicht, wenn in den Fällen des Abs. 1 Nr. 3, 4, 5 zum Zwecke der Erhitzung, im Falle des Abs. 2 zum Zwecke der Reinigung, Erhitzung und Verarbeitung Milch an Sammelmolkereien (§ 26 der

Ausführungsvorschriften des Bundesrats zum Viehseuchengesetze) unter Kenntlichmachung abgegeben wird.

(4) Das Verbot im Abs. 1 Nr. 1 gilt für den Inhaber des Erzeugerbetriebes nicht, wenn die Veterinärverwaltung die Abgabe von Milch an Sammelmolkereien unter der Voraussetzung, daß die Erhitzung der gesamten Milch dort gewährleistet ist, ausnahmsweise zuläßt.

Milcherzeugnisse

§ 5

Es ist insbesondere verboten:

1. Milcherzeugnisse oder andere Lebensmittel unter Verwendung von Milch herzustellen, die unter die Verbote in §§ 3, 4 fällt;
2. Milcherzeugnisse in den Verkehr zu bringen, die Blei oder technisch vermeidbare Mengen Antimon, Zinn, Zink, Kadmium, Kupfer, Nickel, Eisen oder Aluminium enthalten;
3. Einrichtungen und Gegenstände, die bei bestimmungsgemäßem oder vorauszusehendem Gebrauche mit Milcherzeugnissen in Berührung kommen, soweit sie dabei gesundheitsschädliche Stoffe an die Milcherzeugnisse abgeben können, herzustellen oder in den Verkehr zu bringen, insbesondere solche der in § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
4. Milcherzeugnissen Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zuzusetzen oder Milcherzeugnisse, die solchen Zusatz enthalten, in den Verkehr zu bringen;
5. Frischerhaltungs- oder Neutralisierungsmittel zum Zwecke des Zusatzes zu Milcherzeugnissen herzustellen oder in den Verkehr zu bringen;
6. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne, sterilisierte Schlagsahne, Kondensmilch oder Kondensmagermilch in oder aus Behältnissen, die aufgetrieben oder vor dem Öffnen nicht mehr keimdicht verschlossen sind, in den Verkehr zu bringen;
7. sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne, die bei dreitägiger Erwärmung auf 37° verdirbt, in den Verkehr zu bringen.

Grundsätze für die Beurteilung

Verdorbene Milch und Milcherzeugnisse

§ 6

Als verdorben ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nr. 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die kurz vor oder in den ersten 5 Tagen nach dem Abkalben gewonnen ist;
2. Milch, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen sinnfälligen Beschaffenheit so verändert ist, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Milch, die lediglich sauer geworden ist (Nr. 3);
3. Milch, die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundertteilen gerinnt oder die lediglich sauer geworden ist;
4. Milch, die erheblich verschmutzt ist. Erheblich verschmutzt ist die Milch, wenn sie bei halbstündigem Ruhen einen deutlichen Schmutzrückstand auf dem Boden des Gefäßes hinterläßt.

§ 7

Als verdorben sind insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nr. 1, 2, 4 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von verdorbener Milch im Sinne des § 6 Nr. 1, 2, 4 hergestellt sind;
2. Milcherzeugnisse, die in ihrem Geruch, Geschmack, Aussehen oder in ihrer sonstigen Beschaffenheit so verändert sind, daß ihr Genuß- oder Gebrauchswert erheblich beeinträchtigt ist, abgesehen von Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind (Nr. 3);
3. Magermilch, Sahne und Schlagsahne, die lediglich sauer geworden sind;
4. Milcherzeugnisse, die verschmutzt sind.

Nachgemachte oder verfälschte Milch und Milcherzeugnisse

§ 8

Als nachgemacht oder verfälscht ist insbesondere anzusehen und in den Fällen der Nr. 1, 3, 4, 5 auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milch, die bei der Entnahme aus Gefäßen oder Behältnissen nicht gründlich durchgemischt ist;
2. Milch, die ganz oder teilweise entrahmt ist, sofern sie nicht als Magermilch bezeichnet wird;

3. Milch, der Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;
4. Milch, der Magermilch zugesetzt ist;
5. Milch, der fremdartige Stoffe zugesetzt sind, sofern diese nicht für besondere diätetische Zwecke bestimmt sind;
6. Milch, der fremdartige Stoffe zu besonderen diätetischen Zwecken zugesetzt sind;
7. Milch, der Milch anderer Tierarten zugesetzt ist.

§ 9

Als nachgemacht oder verfälscht sind insbesondere anzusehen und auch bei Kenntlichmachung vom Verkehr ausgeschlossen:

1. Milcherzeugnisse, die unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 1, 3, 5, 7 hergestellt sind;
2. Milcherzeugnisse mit Ausnahme von Magermilch, Molke, geschlagener Buttermilch, gezuckerter Kondensmagermilch, Magermilchpulver, die unter Verwendung von ganz oder teilweise entrahmter Milch oder unter Verwendung von nachgemachter oder verfälschter Milch im Sinne des § 8 Nr. 4 hergestellt sind;
3. Buttermilch, wenn das dem Butterungsgut zugesetzte Wasser mehr als 10 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses oder, wenn statt Wasser Magermilch verwendet worden ist, die dem Butterungsgut zugesetzte Magermilch mehr als 15 vom Hundert des anfallenden Erzeugnisses beträgt;
4. Milcherzeugnisse, denen Wasser, Eis oder Milcheis zugesetzt ist;
5. Milcherzeugnisse, denen fremdartige Stoffe, insbesondere Verdickungsmittel zugesetzt sind;
6. Milcherzeugnisse, denen Milch anderer Tierarten oder Erzeugnisse aus dieser zugesetzt sind.

Irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung bei Milch und Milcherzeugnissen

§ 10

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein nicht durch regelmäßiges, vollständiges Ausmelken gewonnenes Gemelk als Milch bezeichnet wird;
2. wenn Milch, die beim Aufkochen oder beim Vermischen mit gleichen Raumteilen Alkohol von 68 Raumhundertteilen gerinnt oder die gekocht oder sterilisiert ist, als frische Milch bezeichnet wird;
3. wenn Milch anderer Tierarten als Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet wird;
4. wenn ein Erzeugnis als eine Milchsorte oder als eine zubereitete Milch, für die im § 1 Abs. 2, 3 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
5. wenn Milch, die den § 1 Abs. 2 Ziffer 1 Satz 1 aufgestellten Anforderungen nicht entspricht, nicht als fettarme Milch bezeichnet wird;
6. wenn zubereitete Milch als rohe Milch oder rohe Milch als zubereitete Milch bezeichnet wird;
7. wenn im Verkehr mit zubereiteter Milch nicht auf die Art der Zubereitung hingewiesen wird;
8. wenn im Verkehr mit Milch entgegen den Tatsachen auf eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einer Milch entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird;
10. wenn Milch, die nicht Vorzugsmilch ist, oder Vorzugsmilch, die nicht in erster Linie als solche bezeichnet ist, als Kindermilch, Säuglingsmilch oder gleichsinnig bezeichnet wird.

§ 11

Eine irreführende Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung liegt insbesondere vor:

1. wenn ein Erzeugnis, das nicht im § 2 genannt ist, als Milcherzeugnis bezeichnet wird;
2. wenn ein Erzeugnis als ein Milcherzeugnis, für das im § 2 eine Begriffsbestimmung aufgestellt ist, bezeichnet wird, ohne daß es dieser entspricht;
3. wenn Magermilch als Milch bezeichnet wird;
4. wenn erhitzte Magermilch nicht als solche bezeichnet wird;
5. wenn homogenisierte oder erhitzte Sahne nicht als solche bezeichnet wird;
6. wenn sterilisierte Milch, sterilisierte Sahne oder sterilisierte Schlagsahne nicht als solche bezeichnet wird;

7. wenn Erzeugnisse, die aus Milch anderer Tierarten gewonnen oder unter Verwendung von Milch anderer Tierarten hergestellt sind, als Erzeugnisse aus Milch ohne Hinweis auf die Tierart bezeichnet werden;
8. wenn im Verkehr mit Milcherzeugnissen entgegen den Tatsachen auf eine besondere Frische, eine besonders gute Beschaffenheit oder eine besonders sorgfältige Gewinnung oder Behandlung hingewiesen wird;
9. wenn einem Milcherzeugnis entgegen den Tatsachen eine besondere diätetische oder gesundheitliche Wirkung zugeschrieben wird.

Besondere Bestimmungen

§ 12

Es ist verboten, Gegenstände oder Stoffe, die zur Nachmachung oder Verfälschung von Milch oder Milcherzeugnissen bestimmt sind, für diese Zwecke herzustellen oder in den Verkehr zu bringen.

Abschnitt II

Zu §§ 6, 7 der Milchverordnung

§ 13

Die im Verkehr mit Milch erforderliche Sorgfalt im Sinne der §§ 6, 7 der Milchverordnung ist nicht angewendet, wenn nicht mindestens den Anforderungen in §§ 14 bis 19 entsprochen ist.

§ 14

(1) Die Ställe, in denen Kühe gehalten werden, und die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung gebaut oder umgebaut werden, müssen folgenden Anforderungen genügen:
1. die Ställe müssen hell und gut zu lüften sein;
2. der Fußboden des Ganges muß wasserundurchlässig sein;
3. die Jaucherinne muß wasserundurchlässig und so angelegt sein, daß die Jauche leicht abfließen kann; bei Tiefstallungen gilt § 15 Nr. 3 dieser Verordnung;
4. die Krippen müssen leicht zu reinigen sein;
5. die Ställe dürfen nicht mit Aborten in unmittelbarer Verbindung stehen.

(2) Der Senat wird unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Verhältnisse anordnen, inwieweit beim Inkrafttreten dieser Verordnung vorhandene Ställe den Anforderungen des Abs. 1 genügen müssen.

§ 15

Für die Pflege des Stalles und der Kühe gilt folgendes:
1. Die Wände müssen, soweit sie nicht abwaschbar sind, Kalkanstrich haben, der jährlich mindestens einmal zu erneuern ist;
2. das Reinigen des Stalles, die Entfernung des Dungs, die Erneuerung der Streu und das Putzen der Kühe muß regelmäßig erfolgen;
3. Tiefstallungen müssen mit ausreichender Streu versehen sein, die den Kühen ein trockenes Lager bietet;
4. alle Stallarbeiten sind so vorzunehmen, daß die Milch weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Staub, Schmutz aller Art, Gerüche oder Krankheitserreger, ausgesetzt wird;
5. Bett- und Packstroh darf als Streu nicht verwendet werden.

§ 16

Für das Melken gilt folgendes:
1. Vor dem Melken sind das Euter und seine Umgebung sorgfältig zu reinigen;
2. die Melkpersonen haben beim Melken saubere, waschbare Oberkleidung zu tragen. Sie haben sich vor dem Melken Hände und Unterarme mit Wasser und Seife zu reinigen und dies nach Bedarf zu wiederholen;
3. die Melkpersonen haben trocken zu melken. Ein leichtes Einreiben der Hände des Melkers oder der Zitzen mit geeignetem Melkfett ist zulässig;
4. die ersten Striche aus jeder Zitze dürfen nicht in das Melkgefäß, sondern müssen in ein besonderes Gefäß gemolken werden; diese Milch darf nicht in den Verkehr gebracht werden;
5. die Melkpersonen haben sich bei Beginn des Melkens durch Prüfen des Aussehens von der einwandfreien Beschaffenheit der Milch zu überzeugen;
6. Kühe, die keine einwandfreie Milch geben, sind gesondert und nach den anderen zu melken;
7. die Milch ist unmittelbar nach dem Melken aus dem Stall zu entfernen und zweckdienlich zu seihen und zu lüften;

8. Seihtücher müssen nach jedem Melken gründlich gereinigt und getrocknet werden; Watteeinlagen in Filtern müssen für jedes Melken erneuert werden.

§ 17

(1) Für die Räume, in welchen Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, gilt folgendes:

1. Sie müssen hell oder gut zu beleuchten, luftig, kühl, sauber und frei von Gerüchen, die sich der Milch mitteilen können, und frei von Ungeziefer und möglichst frei von Insekten sein;
2. der Fußboden muß wasserundurchlässig sein;
3. die Wände müssen bis zur Höhe von 1,50 Meter mit abwaschbarem Anstrich oder Belag oder mit einem zweimal jährlich zu erneuernden Kalkanstrich versehen sein;
4. die Räume dürfen nicht als Wohn-, Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden;
5. die Räume dürfen nicht mit Aborten oder Ställen in unmittelbarer Verbindung stehen;
6. in den Räumen dürfen Haustiere nicht gehalten oder geduldet werden.

(2) Bei Betrieben, in denen Milch gewonnen wird, gelten die Bestimmungen des Abs. 1 Nr. 2, 3 nicht für die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird.

(3) Bei Gast- und Schankwirtschaften, Kantinen, Milchhäuschen oder anderen Einrichtungen, in denen Milch zum Genuß an Ort und Stelle abgegeben wird, gelten die Bestimmungen im Abs. 1 Nr. 1, 2, 3, 5, 6 nicht für die Räume, in denen Milch feilgehalten oder abgegeben wird; dies gilt auch für die Bestimmung des Abs. 1 Nr. 4, soweit in Gast- und Schankwirtschaften der Ausschankraum als Wohnzimmer benutzt wird.

(4) Im Einzelfall kann zugelassen werden, daß diesen Anforderungen erst nach Ablauf einer Übergangsfrist entsprochen zu werden braucht.

§ 18

Für die Einrichtungen und Gegenstände, die wiederholt mit Milch in Berührung kommen, gilt folgendes:

1. Holzgefäße dürfen zur Aufbewahrung und Beförderung von Milch nur noch bis zum 1. 7. 1936, zur Aufbewahrung und Beförderung von Buttermilch, Sauermilch oder Molke nur noch bis zum 1. Juli 1939 verwendet werden;
2. Einrichtungen und Gegenstände, die fremdartige Stoffe an die Milch abgeben können, dürfen nicht verwendet werden, insbesondere nicht solche der im § 3 Nr. 3 bezeichneten Art;
3. sie müssen so beschaffen sein, daß sie sich leicht reinigen lassen;
4. sie dürfen nicht erheblich verbeult sein;
5. zum Verschließen oder Abdichten dürfen Stoffe, die Milch aufsaugen, nicht verwendet werden;
6. Stand- und Verkaufsgefäße müssen mit übergreifenden Deckeln (nicht Steckdeckeln) verschlossen sein;
7. Gefäße müssen nach der Reinigung zum Trocknen an einem sauberen Platze auf Gestellen mit der Öffnung nach unten aufgestellt werden, soweit sie nicht durch besondere Einrichtungen getrocknet werden.

§ 19

(1) Es ist verboten, in Räumen, in denen Milch aufbewahrt, bearbeitet, feilgehalten, abgegeben oder verarbeitet wird, gleichzeitig Gegenstände und Waren aufzubewahren, die den Geschmack und die Beschaffenheit der Milch nachteilig beeinflussen können, oder deren Lagerung oder Behandlung Staub verursacht (z. B. Heringe, Petroleum, Abfälle aller Art, Kartoffeln, frisches Obst, Gemüse, Sauerkraut, Pack- und Lagerstroh, Kohlen, Briketts, Holz, Seife, Essig lose, Mostrich lose, Gurken lose, Bier und alle losen Kolonialwaren). Desgleichen ist es untersagt, Milch so zu befördern, insbesondere in Milchtransportwagen, daß ihr Geschmack und ihre Beschaffenheit nachteilig beeinflußt werden kann.

(2) Wird Käse in Räumen gelagert, so muß er so aufbewahrt werden oder verpackt sein, daß er den Geruch und Geschmack der Milch nicht nachteilig beeinflussen kann.

(3) Die Bestimmungen der Abs. 1 und 2 finden keine Anwendung für Unternehmen, in denen Milch ausschließlich in verkaufsfertigen Packungen abgegeben wird, sofern Vorsorge getroffen ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch durch andere Waren oder Gegenstände nicht erfolgen kann.

Zu § 9 der Milchverordnung

§ 20

(1) In verschlossenen Gefäßen oder Behältnissen zur gebrauchsfertigen Abgabe an den Verbraucher darf rohe Milch nur dann in den Verkehr gebracht werden, wenn sie am Tage der Gewinnung, erhitzte Milch, wenn sie spätestens am Tage nach der Gewinnung abgefüllt worden ist.

(2) Verschlossene, zur gebrauchsfertigen Abgabe hergerichtete Gefäße oder Behältnisse müssen neben der in § 9 Abs. 1 Ziff. 2 der Milchverordnung vorgesehenen Kennzeichnung mit der Angabe versehen sein, an welchem Wochentage die Milch vom Abfüllbetrieb abgegeben worden ist. Die Milch muß spätestens am Tage nach der Abfüllung abgegeben werden.

Zu § 11 der Milchverordnung

§ 21

Vom 1. Januar 1933 ab ist die Abgabe von Milch an öffentlichen Orten, insbesondere auf Märkten, Plätzen oder Straßen nur aus geschlossenen Gefäßen zulässig, die so eingerichtet sind, daß die Auslaßstellen vor dem Eindringen von Staub oder Schmutz geschützt sind.

Zu § 12 der Milchverordnung

§ 22

(1) Milch, die im Bereich der staatlichen Polizeiverwaltung Danzig an den Verbraucher abgegeben wird, muß in einer staatlich anerkannten Milchbearbeitungsanlage des Danziger Staatsgebietes mit Filter oder Zentrifugen gereinigt und gemäß § 1 Abs. 3 Ziff. 2b dieser Verordnung pasteurisiert und tiefgekühlt worden sein.

(2) Für die Anerkennung der Milchbearbeitungsanlagen und die Zulassung und Überwachung der Apparate und Einrichtungen für die Dauer- oder Momenterhitzung ist das Staatl. Hygienische Institut zuständig.

§ 23

(1) Ausgenommen von der Vorschrift des § 22 ist:

1. Vorzugsmilch,
2. Markenmilch, die nur aus einem einzigen landwirtschaftlichen Betriebe stammt,
3. Milch, die der Erzeuger in einem landwirtschaftlichen Betriebe gewinnt und an der Betriebsstätte selbst unmittelbar an den Verbraucher abgibt.

(2) Ausnahmen können ferner bis zum 1. April 1933 für Milch derjenigen landwirtschaftlichen Betriebe zugelassen werden, die bisher im Bereich der staatlichen Polizeiverwaltung Danzig Rohmilch direkt an den Verbraucher geliefert haben und ihre Milcherzeugung auf Vorzugsmilch oder Markenmilch umstellen wollen. Der Betriebsinhaber erhält über die Befreiung von dem Bearbeitungszwang eine besondere Bescheinigung, die bei der Lieferung der Milch mitzuführen und auf Verlangen jederzeit vorzuzeigen ist.

Zu § 13 der Milchverordnung

§ 24

(1) Die Ortspolizeibehörden haben, sobald sie davon Kenntnis erhalten, daß bei einer im Verkehr mit Milch tätigen Person eine der im § 13 Abs. 1 und 3 der Milchverordnung genannten Erscheinungen vorliegt, unverzüglich dem zuständigen Kreisarzt Anzeige zu erstatten. Der Kreisarzt hat die nötigen Maßnahmen bei der Ortspolizeibehörde zu beantragen.

(2) Personen, die an Typhus, Paratyphus, Ruhr, offener Tuberkulose oder mit dem Verdacht auf Typhus, Paratyphus oder Ruhr erkrankt waren, bedürfen zur Aufnahme einer Tätigkeit in einem milchwirtschaftlichen Betriebe der Genehmigung der Ortspolizeibehörde, die nur dann erteilt werden darf, wenn von dem Kreisarzte keine Bedenken erhoben werden.

(3) In Sammelmolkereien dürfen nur solche Personen bei der Be- und Verarbeitung der Milch, der Herstellung von Milcherzeugnissen und ihrer Abgabe beschäftigt werden, bei denen durch bakteriologische Stuhl- und Urinuntersuchung festgestellt ist, daß sie weder Typhus- noch Paratyphus- und Ruhrbazillen ausscheiden. Diese Untersuchungen werden von dem Staatlichen Hygienischen Institut im Rahmen der durch das Pauschale von den Stadt- und Landkreisen abgegoltenen Untersuchungen kostenlos ausgeführt.

(4) Die Namen der ganz oder teilweise von einer Tätigkeit im Verkehr mit Milch ausgeschlossenen Personen hat die Ortspolizeibehörde dem zuständigen Arbeitsamt mitzuteilen.

Zu § 14 der Milchverordnung

§ 25

(1) Die Anträge auf Erteilung der Erlaubnis sind von den beim Inkrafttreten dieser Verordnung bestehenden Betrieben schriftlich bis zum 4. Juni 1932 beim Polizeipräsidenten in Danzig bezw. bei dem zuständigen Landrat einzureichen. Der Antrag muß enthalten:

1. Angaben über die Person des Unternehmers, sowie des Leiters des Unternehmens und der in dem milchwirtschaftlichen Betriebe tätigen Personen;
2. ein Gesundheitszeugnis des Kreisarztes für die in dem milchwirtschaftlichen Betriebe tätigen Personen;

3. einen Nachweis über die zur Führung des Betriebes erforderliche Sachkunde des Antragstellers sowie der sonstigen für den milchwirtschaftlichen Betrieb des Unternehmens verantwortlichen Personen;
4. die Angabe der Räume, in denen das Unternehmen betrieben werden soll;
5. die Angabe, woher der Unternehmer die Milch bezogen und wohin er sie abgesetzt hat;
6. den Nachweis der Milchmenge, die der Unternehmer in jedem der beiden letzten Jahre vor dem 1. April 1932 in den Verkehr gebracht hat.

(2) Bis zur endgültigen Entscheidung über den Antrag ist der Antragsteller zur Abgabe von Milch in dem bisherigen Umfange befugt.

§ 26

Bei Unternehmen, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung neu gegründet werden sollen, muß der Antrag den Erfordernissen des § 25 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 entsprechen, ferner hat der Unternehmer glaubhaft zu machen, daß er die Mindestmenge (§ 28) in den Verkehr bringen wird.

§ 27

Unzuverlässigkeit im Sinne des § 14 Abs. 4 Ziff. 1 der Milchverordnung ist in der Regel dann anzunehmen, wenn:

1. der Antrag auf Erteilung der Erlaubnis mit unwahren Angaben begründet ist;
2. der Leumund des Unternehmers oder der mit der Leitung des Betriebes oder einzelner Abteilungen des Betriebes beschäftigten Personen nicht einwandfrei ist;
3. der Unternehmer den Besitz der zum Betriebe eines Unternehmens der betreffenden Art und Größe erforderlichen Geldmittel nicht nachweisen kann;
4. der Unternehmer Hilfskräfte beschäftigt, die den gesundheitlichen Anforderungen nicht entsprechen oder denen die Erlaubnis zum selbständigen Milchhandel wegen Unzuverlässigkeit im Sinne der Ziff. 2 versagt worden ist;
5. der Unternehmer seine Milchlieferer vorsätzlich schädigt oder geschädigt hat, auch dadurch, daß er Preisvereinbarungen, die zwischen den beteiligten Wirtschaftskreisen getroffen sind, nicht eingehalten hat;
6. der Unternehmer wegen Milchfälschung wiederholt rechtskräftig verurteilt worden ist.

§ 28

(1) Die Mindestmenge gemäß § 14 Abs. 4 Ziff. 6 der Milchverordnung wird bei Milchhandelsunternehmen ohne Be- und Verarbeitungsbetrieb auf 80 Liter täglich im Jahresdurchschnitt, bei Milchhandelsunternehmen mit Be- oder Verarbeitungsbetrieb auf 500 Liter täglich im Jahresdurchschnitt festgesetzt.

(2) Die Mindestmenge muß für jede Niederlassung und Zweigstelle besonders nachgewiesen sein.

(3) Die Bedingung des § 14 Abs. 4 Ziff. 6 der Milchverordnung ist als erfüllt anzusehen, wenn der Antragsteller nachweist, daß er die Mindestmenge im Durchschnitt eines jeden der beiden letzten Jahre vor dem 1. April 1932 täglich in den Verkehr gebracht hat.

Zu § 17 der Milchverordnung

§ 29

(1) Der Inhaber eines landwirtschaftlichen Betriebes bedarf zur Abgabe der darin gewonnenen Milch unmittelbar an den Verbraucher nicht der Erlaubnis, wenn die Abgabe innerhalb der Landgemeinde erfolgt, in welcher die Betriebsstätte liegt.

(2) Als landwirtschaftlicher Betrieb im Sinne der §§ 8 Abs. 2, 12 Abs. 2 Ziff. 2, 17 Abs. 1 der Milchverordnung gelten nur solche Betriebe, in denen die Milch von Kühen gewonnen wird, die überwiegend mit wirtschaftseigenem Futter ernährt werden.

Zu § 33 der Milchverordnung

§ 30

Die Vorschriften des Abschnitts I der Milchverordnung finden auf den Verkehr mit Molke (§ 2 Nr. 5 dieser Verordnung) entsprechende Anwendung.

Zu § 46 Ziffer 2c der Milchverordnung

§ 31

(1) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnungen Molkerei oder Meierei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 500 Liter Milch oder Sahne bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzen.

(2) Milchwirtschaftliche Unternehmen dürfen die Bezeichnungen Gutsmolkerei oder Gutsmeierei nur führen, wenn sie im Durchschnitt eines Jahres täglich mindestens 300 Liter Milch, die im eigenen

landwirtschaftlichen Betriebe im Sinne des § 29 Abs. 2 dieser Verordnung gewonnen ist, bearbeiten oder verarbeiten und die hierfür erforderlichen technischen Einrichtungen besitzen.

(3) Wer vorsätzlich oder fahrlässig den Bestimmungen der Abs. 1, 2 zuwiderhandelt, wird mit Gefängnis bis zu 3 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 3000 Gulden oder einer dieser Strafen bestraft.

Abschnitt III

§ 32

Diese Verordnung tritt am 21. Mai 1932 in Kraft.

Danzig, den 10. Mai 1932.

Der Senat der Freien Stadt Danzig
Dr. Wiercinski-Keiser Hinz

Anlage zur I. Ausführungsverordnung zur Verordnung über die Regelung der Milchwirtschaft.

Tafel zur Berechnung des Gehaltes an „Fettfreier Trockenmasse"

(berechnet aus Fettgehalt und spezifischem Gewicht, ausgedrückt in Laktodensimetergraden).

	Laktodensimetergrade							
Fett %	30,0	30,5	31,0	31,5	32,0	32,5	33,0	33,5
2,60	8,28	8,41	8,53	8,66	8,78	8,91	9,03	9,16
2,65	8,29	8,42	8,54	8,67	8,79	8,92	9,04	9,17
2,70	8,30	8,43	8,55	8,68	8,80	8,93	9,05	9,18
2,75	8,31	8,44	8,56	8,69	8,81	8,94	9,06	9,19
2,80	8,32	8,45	8,57	8,70	8,82	8,95	9,07	9,20
2,85	8,33	8,46	8,58	8,71	8,83	8,96	9,08	9,21
2,90	8,34	8,47	8,59	8,72	8,84	8,97	9,09	9,22
2,95	8,35	8,48	8,60	8,73	8,85	8,98	9,10	9,23
3,00	8,36	8,49	8,61	8,74	8,86	8,99	9,11	9,24
3,05	8,37	8,50	8,62	8,75	8,87	9,00	9,12	9,25
3,10	8,38	8,51	8,63	8,76	8,88	9,01	9,13	9,26
3,15	8,39	8,52	8,64	8,77	8,89	9,02	9,14	9,27
3,20	8,40	8,53	8,65	8,78	8,90	9,03	9,15	9,28
3,25	8,41	8,54	8,66	8,79	8,91	9,04	9,16	9,29
3,30	8,42	8,55	8,67	8,80	8,92	9,05	9,17	9,30
3,35	8,43	8,56	8,68	8,81	8,93	9,06	9,18	9,31
3,40	8,44	8,57	8,69	8,82	8,94	9,07	9,19	9,32
3,45	8,45	8,58	8,70	8,83	8,95	9,08	9,20	9,33
3,50	8,46	8,59	8,71	8,84	8,96	9,09	9,21	9,34
3,55	8,47	8,60	8,72	8,85	8,97	9,10	9,22	9,35
3,60	8,48	8,61	8,73	8,86	8,98	9,11	9,23	9,36
3,65	8,49	8,62	8,74	8,87	8,99	9,12	9,24	9,37
3,70	8,50	8,63	8,75	8,88	9,00	9,13	9,25	9,38
3,75	8,51	8,64	8,76	8,89	9,01	9,14	9,26	9,39
3,80	8,52	8,65	8,77	8,90	9,02	9,15	9,27	9,40
3,85	8,53	8,66	8,78	8,91	9,03	9,16	9,28	9,41
3,90	8,54	8,67	8,79	8,92	9,04	9,17	9,29	9,42
3,95	8,55	8,68	8,80	8,93	9,05	9,18	9,30	9,43
4,00	8,56	8,69	8,81	8,94	9,06	9,19	9,31	9,44

Beispiel: Man sucht in der senkrechten Reihe den gefundenen Fettgehalt, z. B. 3,20 % und geht dann hier so lange nach rechts, bis man in die entsprechende senkrecht verlaufende Reihe für den gefundenen Laktodensimetergrad gelangt, z. B. 31,0. Man findet dann am Treffpunkt den entsprechenden Gehalt an „Fettfreier Trockenmasse"; im Beispiel 8,65 %.

Schriftleitung: Geschäftsstelle des Gesetzblattes und Staatsanzeigers. — Druck von A. Schroth in Danzig.